



Menù Degustazione

" Intrecci Extra Large"

Menù di sette portate scelte dalla cucina.

Il menù si intende per l'intero tavolo e obbligatorio dalle 6 persone in poi.

€ 65.00

Menù Degustazione

"Intrecci"

Menù di quattro portate scelte dalla cucina

Il menù si intende per l'intero tavolo e obbligatorio dalle 6 persone in poi.

€ 42.00

Aperitivo

Vermouth del Professore	€ 6,00
Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
Metodo Classico	€ 7.00
Champagne	€ 11.00

Coperto 3,00 € Acqua 3,00 €

Menù

Antipasti

Carpaccio di capesante, cavolo viola, sedano rapa e nocciole
Scallop carpaccio, purple cabbage, celeriac and hazelnuts
€ 19.00

Sgombro, salsa Ponzu, bufala, insalatina, polvere di capperi
Mackerel, Ponzu sauce, buffalo mozzarella, caper powder
€ 17,00

Porro all'anice stellato, olio di cipolla bruciata, ravanelli e mandorle
Star anise leek, burnt onion oil, radishes and almonds
€ 15,00

Spalla di vitello, salsa alle erbe aromatiche, chutney di cipolla rossa e pane croccante
Veal shoulder, aromatic herb sauce, red onion chutney and crusty bread
€ 17.00

Primi

Pasta, fagioli, cozze

Pasta, beans, mussels

€ 16.00

Carnaroli alle erbe, burro acido e molluschi (min 2 persone)

Carnaroli with herbs, sour butter and shellfish

€ 22.00

Gnocchi di zucca, salsa di cicoria, tè nero e crema al parmigiano 24 mesi

Pumpkin gnocchi, chicory sauce, black tea and 24-month Parmesan cream

€ 16.00

Bottoni di Genovese... in due versioni

Ravioli stuffed ragù Genovese in two time

€ 19.00

Secondi

Fritto misto in pentola e verdure in tempura *

Mixed fried fish and vegetable

€ 26.00

Filetto di Pescato alla plancia, salsa al limone, verdure del nostro orto

Grilled fish fillet, lemon sauce, vegetables

€ 22.00

Petto di faraona ripiena di castagne, il suo fondo, verza arrostita e gel ai cachi

Breast of guinea fowl stuffed with chestnuts, its stock, roasted cabbage and persimmon gel

€ 19.00

Sella di Daino, la sua salsa al cioccolato, purea di carote e zenzero

Deerskin, its chocolate sauce, carrots puree and ginger

€ 18.00

Alcuni ingredienti, conservazione o prezzi potrebbero variare in base al mercato. In mancanza del prodotto fresco gli alimenti contrassegnati con * possono essere sostituiti da prodotti abbattuti o congelati secondo il reg. CE 853/04. Alcuni piatti possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. In caso di problematiche alimentari, informate il nostro staff e vi sarà indicata la preparazione priva degli specifici allergeni.

Tutte le paste fresche ed il pane sono di nostra produzione.